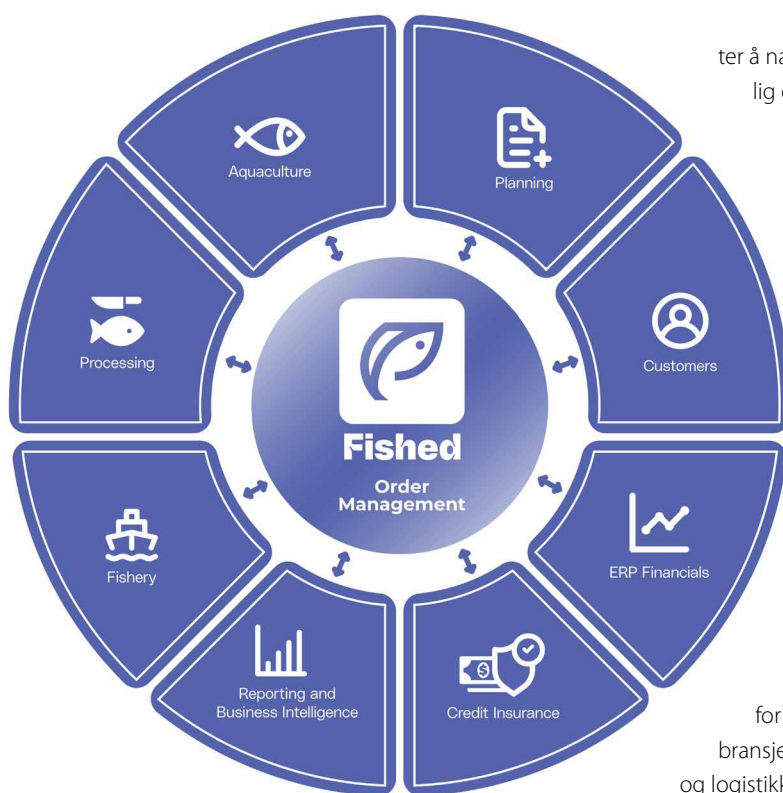




## Fished – ny leverandør til FIAS

Fished, et nyskapende selskap med røtter i fire av Norges viktigste sjømatregioner, har som mål å sette en ny standard for effektivitet og presisjon i sjømatindustrien. Med kontorer i Kristiansand og Molde, samt et nytt kontor i Ålesund fra 01. januar og tilstedeværelse i Stavanger, bringer Fished nå teknologiske løsninger som utfordrer det etablerte innen handel av sjømat.



**Fished leverer Fished Order Management**, en kraftfull og skybasert programvareløsning som effektivt håndterer hele spekteret av oppgaver innen sjømatnæringen. Løsningen gjør det enklere for bedrifter å administrere kjøp, salg, lager, foredling, og logistikk på en smidig måte. Som en komplett løsning for de som arbeider med sjømat, gir plattformen bedrifter en skreddersydd tjeneste som gir dem bedre kontroll og muligheter til å effektivisere driften.

**En av Fisheds største styrker** ligger i selskapets team av erfarne fagfolk. Med solid kompetanse fra sjømatsoftware, utvikling og regnskap, og tett samarbeid med utvalgte sjømatbedrifter, har Fished Order Management blitt utformet med et sterkt bruker-sentrisk fokus. Gjennom dette samarbeidet har Fished ikke bare utviklet en softwareløsning, men en plattform som er tilpasset virkelige behov i sjømatbransjen. Løsningen hjelper bedrif-

ter å navigere kompleksiteten i industrien med en brukervennlig og sømløst integrerbar løsning.

### **Ved å bygge plattformen som en åpen og integrerbar skybasert løsning,**

kan Fished tilby en grad av fleksibilitet og skalerbarhet som mange tradisjonelle løsninger mangler. Skyteknologien betyr at programvaren er tilgjengelig fra hvor som helst og når som helst, enten man befinner seg på et kontor i Ålesund eller på en fiskebåt i Lofoten. Systemet synkroniserer data i sanntid, slik at brukerne alltid jobber med oppdatert informasjon. I tillegg sikrer den skybaserte teknologien økt sikkerhet og pålitelighet, noe som er kritisk for moderne bedrifter i en stadig mer digitalisert verden.

### **Fished har ikke bare som mål å effektivisere driften**

for sjømatnæringen, men også å bidra til bærekraft i bransjen. Ved å optimalisere håndteringen av råvarer, lager og logistikk kan selskapets løsning redusere svinn og sikre at mer av sjømaten når markedet i topp kvalitet. Dette er i tråd med de grønne målene Norge har satt for sjømatnæringen.

**Med base i fire norske byer** som har sjømat i sitt DNA, har Fished allerede befestet sin posisjon som en verdifull teknologipartner for sjømatnæringen. Gjennom innovasjon, erfaring og et sterkt fokus på bransjens behov, fortsetter selskapet å utvikle nye løsninger som vil styrke Norges posisjon i den globale sjømatindustrien. For norske sjømatbedrifter betyr dette tilgang til moderne og skalerbare løsninger som kan tilpasses deres spesifikke behov, noe som gjør dem bedre rustet for fremtidige utfordringer.

**Fished har markert seg som en pionér** i en bransje som ofte har vært konservativ i teknologivalg, og viser med sin Order Management-løsning at de er klare til å utfordre status quo. For bedrifter i sjømatnæringen betyr det en enklere hverdag og en mer bærekraftig forvaltning av ressursene.





# Fished

## SEAFOOD VALUE CHAIN

### PRODUCTION CATCH



### PROCESSING



### MARKET



### LANDING RECEIPT

### SALES

#### Stikkord for løsningen:

- Kjøpsordre
- Salgsordre
- Lagerstyring
- Dokumentarkiv per ordre
- Foredling/prosjesering
- Sertifisering
- Prislister og salgskontrakter
- Inngående faktura og kostnadshåndtering
- Sluttseddel
- Integrasjon mot CCE
- Kalkylerapporter
- Integrasjon mot mange systemer innenfor regnskap, fortolling, pakking, valutasingring og kredittforsikring
- Sporing

- Multicompany
- Enkel håndtering av claims
- Rapporter
- Mulighet for å ta ut alt av data til analyseplattformer
- Dashboard
- Brukerstyring og roller

#### Adresser:

Grandfjæra 28, 6415 Molde  
Dronningens gate 2A, 4611 Kristiansand

#### Kontakt oss:

38 09 10 00

[www.fished.com](http://www.fished.com)



# SJØMATDAGENE

24. – 26. mars 2025 på Hell

[MELD DEG PÅ HER](#)



## Helgenomsekvensering av Listeria: Nye Muligheter for Matindustrien

**Å bekjempe listeria i matproduksjonen har lenge vært en utfordrende oppgave grunnet bakteriens evne til å overleve og etablere seg i produksjonsmiljø og på utstyr. Helgenomsekvensering er en kraftig metode innen mikrobiologisk forskning som har vist seg å være et revolusjonerende verktøy for å få kontroll på listeriabakterien, spesielt når det gjelder utbruddsopklaring og sporing av kryssforurensning i næringsmiddelproduksjon.**

Tekst: Christiane Nørgaard og Cecilie From, Eurofins Food & Feed Testing

### **Listeria monocytogenes – en av de største utfordringene i produksjon av sjømat**

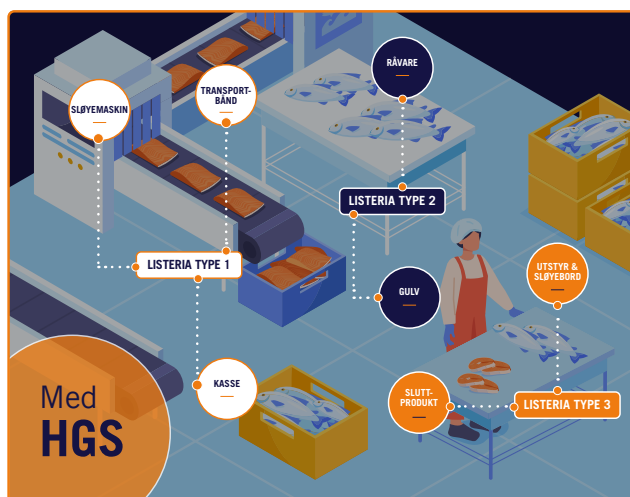
For næringsmiddelbedrifter kan påvisning av *Listeria monocytogenes* medføre stopp i produksjon for nedvask/desinfisering, økte kostnader i forbindelse med forhøyet prøvetakingsfrekvens, økte personalkostnader og tilbaketrekking/omdirigering av produkter fra markedet.

Listeriaforekomst er et alvorlig problem for matvareprodusenter, da bakterien trives og formerer seg i ulike typer næringsmidler og forårsaker alvorlig sykdom hos menneske. *L. monocytogenes* kan gi bakterielle infeksjoner, såkalt listeriose. Hos friske mennesker kan listeriose variere fra å være helt symptomfri til å forårsake milde

influenzalignende symptomer som feber, muskelsmerter, kvalme, oppkast og hodepine. Hos personer med svekket immunforsvar, gravide kvinner, nyfødte og eldre kan listeriose imidlertid være svært alvorlig og ha høy dødelighet. Hos gravide kan listeriose føre til spontanabort.

Listeria kan overføres til matvarer gjennom råvarer eller produksjonsmiljø som er forurenset med bakterien. Matvarer som ofte assosieres med listeriaforekomst inkluderer fisk og sjømat, med et spesielt fokus på spiseklare delikatesser som rakfisk, røkelaks og gravlaks. I Norge er det fastsatt grenseverdier for hvor mye listeria som tillates i ulike typer matvarer. For spiseklare produkter er det slik at *L. monocytogenes* ikke skal overskride 100 kde/g i holdbarhetsperioden.

### SPORE KRYSSFORURENSNING OG OVERVÅKE PRODUKSJONSMILJØ



Illustrasjon: Spore kryssforurensning og overvåke produksjonsmiljø av *L. monocytogenes* med og uten helgenomsekvensering (HGS).



### Innovative verktøy i kampen mot matbåren

#### **L. monocytogenes**

Tradisjonelle mikrobiologiske metoder har begrensninger når det gjelder å identifisere smitekilder og smitteveier, noe som resulterer i at det blir utfordrende for produsenter å treffe målrettede tiltak.

Helgenomsekvensering gir en unik innsikt i arvestoffet til listeria. Metoden er avgjørende for å avdekke bakteriens slektskap, egenskaper, og sammenhengen mellom listeriafunn fra forskjellige prøvetakingssteder. Ved hjelp av denne teknologien kan produsenter overvåke produksjonsmiljøet og spore kryssforurensning av listeria fra råvarer gjennom produksjonsmiljøet til det ferdige produktet.

Ved listeriafunn kan produsenten nå få svar på viktige spørsmål som:

- Kan alle listeriafunn i produksjonslokale knyttes til samme kilde?
- Er listeria allerede til stedet i råvaren min?
- Knyttes gjentagende funn i samme prøvepunkt til samme listeriestamme, såkalt husstamme?
- Er listeriestammen involvert i et pågående utbrudd?
- Har listeria utviklet resistens mot renholdskjemikaliene?
- Er stammen jeg har spesielt god til å etablere seg i mitt produksjonsmiljø eller er den sykdomsfremkallende?

Svarene vil gi verdifull kunnskap for sporing av krysskontaminering og muliggjøre en målrettet og kostnadseffektiv innsats for å eliminere listeria i din produksjon. I tillegg vil innsikt i bakteriens smitteveier, samt egenskapene til de listeriabakteriene som er tilstede kunne brukes til optimalisering av HACCP-prosedyrer og risikovurdering for å forebygge forurensning av ferdige produkter, og dermed sikre trygg mat i hele verdikjeden.

### Helgenomsekvensering av Listeria: Nye Muligheter for Matindustrien

Helgenomsekvensering er i ferd med å revolusjonere måten vi studerer og overvåker sykdomsfremkallende bakterier i næringsmiddelindustrien. Ved å sekvensere arvestoffet til bakterier som listeria, kan matvareprodusenter få en detaljert forståelse av deres genetiske egenskaper, spredningsmønstre og resistensmekanismer. Samtidig har den teknologiske utviklingen bidratt til å senke kostnaden på analysen og redusert analys tiden betydelig. Dermed er sekvensering nå mer tilgjengelig for matvareprodusenter som et verktøy for å reagere effektivt på mulige listeriautfordringer.

Vi ser at stadig flere får øynene opp for de muligheter og fordeler som helgenomsekvensering gir. Ikke minst vil økt kunnskap om denne teknologien blant næringsmiddelindustrien, teknologi-bedrifter, myndigheter og forskningsmiljøer bidra til bedre kommunikasjon og tillit mellom aktørene i bransjen. Eurofins er din samarbeidspartner i bekjempelse av listeria. Vi bistår med rådgivning og veileder gjennom prosessen fra prøveutvalg til gjennomgang av resultater.



**Christiane Nørgaard** er senior fagkonsulent i mikrobiologi hos Eurofins Food & Feed Testing og har genetiske analyser som sitt spesialfelt. Hun har en PhD i molekylær mikrobiologi fra Universitetet i Oslo.



**Cecilie From** er leder for de mikrobiologiske laboratoriene til Eurofins Food & Feed Testing i Sør-Norge. Hun har en PhD i molekylær mikrobiologi fra Norges veterinærhøgskole, og har lang fartstid fra mikrobiologisk forskning og kvalitetsledelse i matindustrien.



FISKERINÆRINGENS INNKJØPSSKAP AS



1994–2024

FIAS fyller 30 år i år  
Ditt eget innkjøpsselskap



+47 73 84 14 00  
post@fiasinnkjop.no  
fiasinnkjop.no

Din bedrift får også utbetalt lojalitetsbonus – **LITT DITT**




**Norion Bank**

## Finansieringsbanken for mellomstore bedrifter

Norion Bank samarbeider med en rekke sjømatelskaper over hele landet, fra mindre familiebedrifter til store internasjonale konsern.

Vi er gode på å finne gunstige finansieringsløsninger som passer hver enkelt bedrift, og finansierer både arbeidskapital, oppkjøp og nye investeringer.

Ta kontakt med oss for en uforpliktende samtale om finansiering til din bedrift!

**Ann-Christin Carlsen**  
Portfolio and Office Coordinator  
ann-christin.carlsen@norionbank.no  
+47 93 22 13 35

**Øystein Kroken**  
Senior Client Executive  
oystein.kroken@norionbank.no  
+47 91 63 57 39

[www.norionbank.no](http://www.norionbank.no)

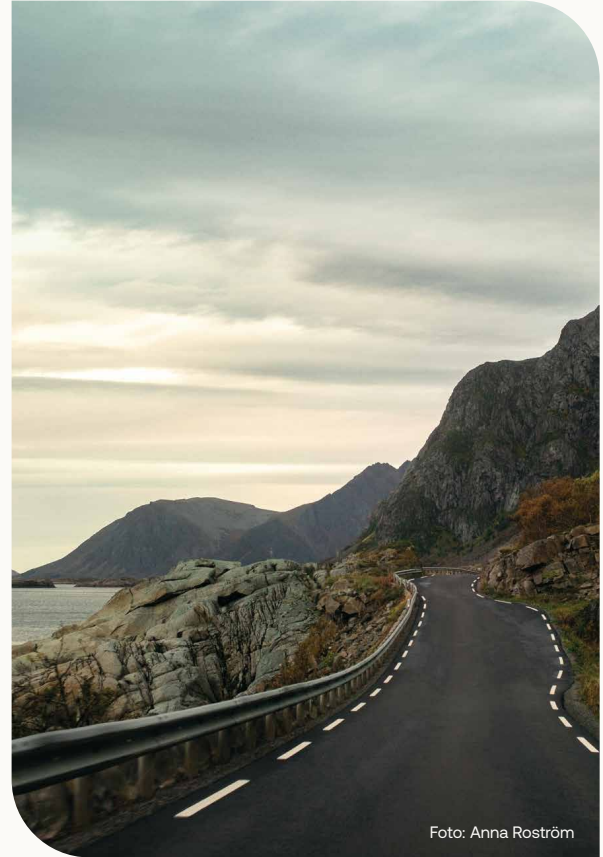


Foto: Anna Roström

## FIAS tilbyr e-læringskurs til sine bedrifter

**Opplæring av ansatte er viktig for alle bedrifter som håndterer sjømatprodukter. I dag skal alle ansatte, nyansatte og ferievikarer ha en slik opplæring og denne skal kunne dokumenteres i henhold til ulike kvalitetsstandarder. Utvikling av teknologi for sjømatforedling er stadig i utvikling og dette stiller krav til alle som skal jobbe i sjømatindustrien. Få feil, smart jobbing og gode holdninger er god økonomi! Få feil, smart jobbing og gode holdninger er god økonomi!**

### Formål

Kurset, Hygiene og trygg matproduksjon, gir en grundig gjennomgang av grunnforutsetningene som kreves for å sikre trygg mat i bedriften. Dette e-læringskurset vil kunne tilbys på flere språk etter behov og vil være tilpasset sjømat-bransjen.

Formålet med kurset er å gi deltakeren en god forståelse av viktige grunnforutsetninger og hvilken risiko som er knyttet til disse.

### Dokumentert opplæring:

Ved bestått e-læringskurs, vil deltageren kunne laste ned kursbevis som kan benyttes som dokumentasjon for bedriftens internkontroll.

### Kontakt FIAS:

[post@fiasinnkjop.no](mailto:post@fiasinnkjop.no)  
Frode Kvamstad  
Mobil: 970 43 974





## Norsk Kylling inngår leveringsavtale for fleksible filmer med MPack AS

**Trondheim, [1.10.24] – Norsk Kylling AS, en ledende aktør innen bærekraftig produksjon av kyllingprodukter i Norge, har signert en strategisk avtale med MPack AS fra Furnes, om leveranse av fleksible filmer til sine produksjons- og pakkeprosesser. Denne avtalen markerer et nytt skritt i Norsk Kyllings satsing på moderne og miljøvennlige emballaseløsninger.**



*Fra venstre: Thomas E. Launer MPack AS, Halvor Sørå MPack AS, Stein Terje Hendseth Norsk Kylling AS og Håvard Staverløkk Norsk Kylling AS.*

Samarbeidet mellom Norsk Kylling AS og MPack AS er et resultat av en felles ambisjon om å redusere miljøpåvirkningen fra emballasje, og optimalisere ressursbruken gjennom mer bærekraftige løsninger. De fleksible filmene som skal leveres av MPack AS, vil bidra til å redusere emballasjemengden, samtidig som de sikrer høy kvalitet og forventet holdbarhet på produktene til Norsk Kylling.

– "Vi er svært fornøyde med å inngå samarbeid med MPack AS, en aktør som deler våre verdier rundt bærekraft og kvalitet," sier Håvard Staverløkk, innkjøpssjef i Norsk Kylling. "Gjennom denne avtalen styrker vi vår innsats for å redusere vår miljøpåvirkning, og kan tilby forbrukerne produkter av høy kvalitet, pakket i løsninger som ivaretar både mattrygghet og miljøhensyn."

MPack AS har en sterk posisjon innen emballaseløsninger og er

kjent for sin fleksibilitet og tilpasnings- evne til kundens behov. Deres produkter oppfyller strenge krav til miljøstandarder, og er i tråd med de ambisiøse bærekraftsmålene som Norsk Kylling har satt for hele verdikjeden.

– "Vi ser frem til å jobbe tett med Norsk Kylling og støtte deres bærekraftsmål gjennom levering av innovative emballaseløsninger," sier Thomas E. Launer, avdelingsleder Emballasje i MPack AS. "Sammen kan vi bidra til en grønnere fremtid for emballasjeindustrien i Norge."

Avtalen trådte kraft [01.10.24] og er for 3 år med opsjon på 2 år og omfatter levering av fleksible filmer til Norsk Kyllings topp moderne produksjonsanlegg i Orkanger. Dette partnerskapet er et viktig steg for å møte markedets økende krav til bærekraftige løsninger,

samtidig som det legger grunnlag for videre innovasjon innen emballasjeteknologi.

### For mer informasjon, kontakt:

#### **Norsk Kylling AS**

Håvard Staverløkk

Mobil 98284222

#### **MPack AS**

Thomas Launer

Mobil 41287441

<https://mpack.no/>





# Nyhet til alle FIAS- medlemmer



Få rabatt i  
hele Norge

## Nå får FIAS-medlemmer listepreisrabatt på mer enn 600 bensinstasjoner i Norge

Rabatten gjelder på Uno-X, YX/Best og et utvalg av Preem forhandler-  
eide stasjoner. Send oss en forespørsel om Preem Truck Card ved  
hjelp av QR-koden eller til [kort@preem.no](mailto:kort@preem.no)

Tilbud på bulk? Send forespørsel på [kundeservice@preem.no](mailto:kundeservice@preem.no)







## Gavekortkategori Flexible



- Det er du som giver som bestemmer beløpet (fra 160 NOK).
- Det kan gjøres ett eller flere valg fra hele utvalget (omtrent 1500 varer).
- Mottakeren kan selv legge til penger for å kjøpe noe som overstiger gavekortets verdi eller dele opp sitt kjøp.

- Kortet er Vinga Home.
- Hvis mottakeren har flere gavekort, kan de kombineres.
- Mottakeren kan benytte seg av eventuelle tilbud innenfor utvalget.
- Hele beløpet trenger ikke å brukes på én gang.
- Gavekortet løses inn på [getmygift.com/no](https://getmygift.com/no).
- Sortimentet endrer seg over tid og er delvis tilpasset ut fra den aktuelle årstiden.

## Gi friheten til å velge denne julen med Vingas gavekort

Vi synes det er hyggelig å gi, men det beste er å gi noe du vet at mottakeren ønsker seg og trenger. Det er en bærekraftig gave. Gavekortet vårt passer til alle anledninger, enten det er for å vise takknemlighet, motivere medarbeidere eller feire en milepæl.

## Gavekortkategori Selection

- Som giver velger du et kort med en bestemt valør.
- Verdien til gavekortet er ikke synlig for mottakeren.
- Mottakeren velger en gave fra et nøye gjennomtenkt sortiment.

- Kortene er Low Impact, Nobel, Classic, Regal, Extravagance, Imperial, Prestige og Crystal.
- Det er ikke mulig å kombinere flere gavekort eller legge til beløp for å velge andre elementer enn de som presenteres i utvalget.
- Utvalget tilbyr også en mulighet til å donere til veldedige formål.
- Gavekortet løses inn på [getmygift.com/no](https://getmygift.com/no).
- Sortimentet endrer seg over tid og er delvis tilpasset ut fra den aktuelle årstiden.







## Seafood Expo Global – Barcelona 2025

**Sjømatbedriftene og Fiskerinæringens Innkjøpselskap arrangerer fagtur til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 5.– 8. mai 2025. Dette er verdens største sjømatmesse som "alle" besøker.**

### Hotell

Vi har rom på Hotel Catalonia Ramblas, 4\* superiorhotell. Dette praktfulle 4-stjerners hotellet, Catalonia Ramblas, i modernistisk stil ligger i det historiske sentrum av Barcelona, i nærheten av Las Ramblas og noen få meter fra Plaza Cataluña. Det har 221 rom, egen restaurant og utendørs basseng. En symbolsk bygning fra begynnelsen av 1900-tallet, med sin egen personlighet og fullstendig renovert til dagens standarder. Den privilegerte beliggenheten gjør at gjestene kan nyte de varierte kulturelle og kommersielle alternativene som tilbys i byen til fulle. Se mer på:

[www.cataloniahotels.com/en/hotel/catalonia-ramblas](http://www.cataloniahotels.com/en/hotel/catalonia-ramblas)

Vi er behjelpelig med å bestille ekstra døgn både før og etter messen.

### Fly

Vi har direktefly med Norwegian fra Oslo.

05.05.25 Oslo – Barcelona avgang kl. 09:05 – ankomst kl. 12:55

08.05.25 Barcelona – Oslo avgang kl. 13:10 – ankomst kl. 16:35

Fly t/r med 2 kylli innsjekket bagasje samt håndbagasje.

Det kan bookes fly gjennom vår samarbeidspartner Travelnet dersom man ønsker andre reisetidspunkter og også tilslutningsfly.

De kontakter da Rigmor på mail på: [rigmor.fillingsnes@travelnet.no](mailto:rigmor.fillingsnes@travelnet.no)

### Tilslutningsfly

Vi kan ordne tilslutningsfly til/fra Oslo for dere. Vi booker rimeligste alternativ. NB! Hvis dere bestiller tilslutningsfly selv, må det beregnes minimum 2 timer mellom flyavgangene.

### Transport fra flyplassen

Vi organiserer en felles buss fra flyplassen til hotellet samt at vi også har en felles buss fra hotellet til flyplassen på avreisedagen.

### Priser

Pakkepris pr. person i enkeltrom kr 21.800\*

Pakkepris pr. person i dobbeltrom kr 14.700\*

\* Med forbehold om tillegg på grunn av valutaendringer.

Prisen inkluderer:

- Flyreise t/r Oslo-Barcelona
- Busstransport til og fra flyplassen
- Hotellopphold i 3 døgn på 4\* hotell
- Frokost
- Flyskatter
- Oppgitte priser gjelder reisen på de oppsatte tidspunkt med Norwegian

Tilslutningsfly og frivilling avbestillingsforsikring v/sykdom kommer i tillegg.

### For påmelding:

[www.fiasinnkjop.no/barcelona](http://www.fiasinnkjop.no/barcelona) eller på skjemaet nedenfor.

Påmeldingen er bindende.

**Frist for påmelding er 10. desember 2024.**

Info om messen: [www.seafoodexpo.com/global/](http://www.seafoodexpo.com/global/)

### PÅMELDING – Frist for påmelding er 10. desember 2024. Vi garanterer denne prisen for de 15 første plassene.

Vi ønsker å melde på følgende personer til Seafood Expo Global og Seafood Processing Europe 2025 i Barcelona:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_

Jeg/vi ønsker at dere bestiller tilslutningsbillett:

Jeg/vi ønsker avbestillingsforsikring (v/sykdom) fra kr 200,- ekskl. mva.

Tilslutningsflyplass: \_\_\_\_\_

Bedriftens navn: \_\_\_\_\_

Postadresse: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Mobil: \_\_\_\_\_ E-post: \_\_\_\_\_

Forpliktende underskrift: \_\_\_\_\_

Endringer av navn, tidspunkt osv. vil føre til ekstra kostnader. Påmeldingen er bindende og sendes til: [post@fiasinnkjop.no](mailto:post@fiasinnkjop.no)

